

**LE PETIT JARDIN 59<sup>€</sup>**  
**TOILE BLANCHE AU CHEF – EN 3 TABLEAUX**  
**SERVI AU DÉJEUNER / HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS**

## Nos Menus

**L'ARTISTE 92<sup>€</sup>**  
**EN 3 TABLEAUX**



**À LA PLUME 105<sup>€</sup>**  
**EN 5 TABLEAUX**



**L'IMPRESSIONNISTE 120<sup>€</sup>**



**EN 7 TABLEAUX**

## Nos Accords mets et vins

**LES 3 VERRES DE 12 CL – 50<sup>€</sup>**

**LES 5 VERRES DE 10 CL - 60<sup>€</sup>**

**LES 7 VERRES DE 10 CL - 75<sup>€</sup>**

POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DECRET 2015-47 DU 17 AVRIL 2015,  
NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGENES.  
PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

## Notre Menu

**LA LANGOUSTINE**  
**PIQUÉE AU GIN | RAÏTA DE COMCOMBRE | TONIC**



**GNUDI**  
**CHAMPIGNONS | BOUILLON MENTHOLÉ**  
**MAUVAISES HERBES**



**LE CROQ'SARDINE**  
**OSEILLE DU JARDIN | CAVIAR**  
**JUS DE SARDINE | « GRIBICHE » EN GEL**



**LE POISSON DES CÔTES NORMANDES**  
**CONFIT À L'HUILE D'AIL**  
**FUMÉ AUX SARMENTS DE VIGNE | BABAGANUSH**



**LE RIS DE VEAU**  
**CONFIT À LA CIRE D'ABEILLE**  
**RHUBARBE | CAROTTE ET MIEL DE FLEUR DE CORIANDRE**



**LE NEUFCHÂTEL**  
**EN ÉMULSION LÉGÈRE | JEUNES POUSSES**  
**PÊCHE BLANCHE AU VINAIGRE DE CIDRE**



**L'ABRICOT**  
**DE MONET À MONDRIAN**

